

コンブのふるさと北海道の海

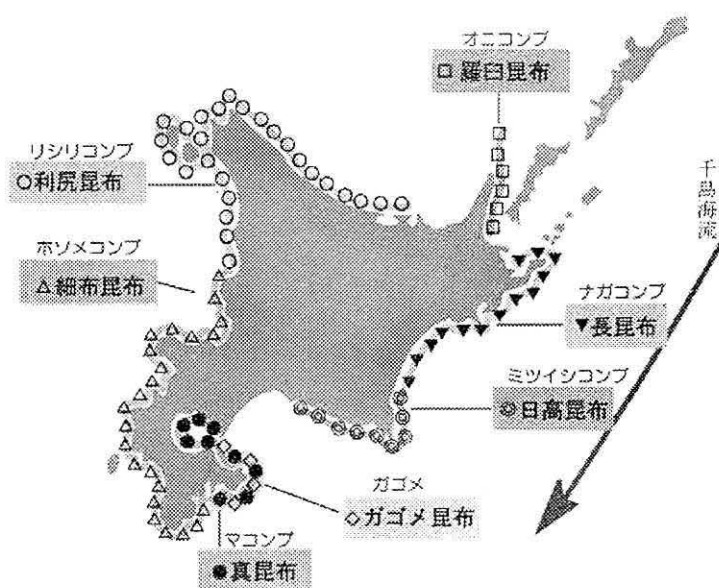
富山の人が昆布をよく食べるわけ

富山では昆布を料理のだしによく使い、とろろ昆布、昆布しめ、昆布まきなどをよく食べます。しかし、コンブ類は冷たく栄養の豊富な北の海でしか育たないので、暖流の対馬海流の流れる富山湾にコンブ類は生えていません。日本の食用昆布の95パーセントは、寒流の千島海流（親潮）が流れる北海道の海でとられています。コンブ類は50種類近くありますが、食用にされるのは10種類ほどです。

ところで、昆布にかける富山市の1世帯あたりの家計費は年間3,367円で、全国の県庁所在地の中で、なんと第1位！です（総務省の2007年の統計より）。2位の奈良市は年間1,966円で大きく差があります。富山でよく買われている昆布は、羅臼昆布でしょう。羅臼昆布はオニコンブという種類で、北海道の東北部の羅臼地方でとられるものが、高級な羅臼昆布とされています。

富山では産地の北海道よりも昆布がよく食べられています、それにはわけがあります。

江戸時代、北海道でとれる海産物の買いつけに、本州の日本海側の港から北前船が出ていました。当時は鎖国政策をとっていたため、大きな船をつくることは禁じられており、太平洋側の航路は難破することが多かったため、日本海側のルートが主要航路でした。富山（越中）では伏木、新湊、岩瀬、水橋などから北前船が出航していました。北前船は、当時の北海道ではとれないお米やわら製品などを積み、高く売り、帰りは北の海の手産物を安く買ってもちりしました。そして、さらに天下の台所とよばれた大阪へ行き、海産物を売ってもうけました。中継地となった富山では、昆布は大変なじみぶかい食品となり、とろろ昆布のおにぎりや昆布しめなどの富山ならではの食文化が発達したと考えられています。



主な食用昆布の分布図

漢字名は商品名、カタカナ名は植物名。

富山市科学博物館では7月18日（土）から9月23日（水・祝）まで、特別展「きた！北海道のいきものたち」を2階特別展示室で開催します。そこに長いコンブも展示しますので、背くらべをして北の海の自然にふれてみてください。また、流水とともにやってくるトドやアザラシなどの海獣、北海道の林にすむヒグマや高山にすむエゾナキウサギなどの多くの動物も展示します。ぜひ、見にきてくださいね。

なお、この特別展は観覧料とは別に大人のみ特別展観覧料200円が必要です。

（坂井奈緒子）

オニコンブ 長さ130cm